



Nuevo sistema de ventilación AVI, diseñado para los hornos XLT que comercializa Proyecto 51

XLT siguiendo su sencillo e inteligente enfoque de construir, ha diseñado su propio sistema de ventilación: AVI - **Avanzar en la integración de ventilación** – Ofreciendo la opción de integrar una campana de ventilación al horno de cinta. La campana AVI trae al mercado una revolución en el negocio de las pizzas, pudiendo integrar al horno, un sistema de ventilación que ahorra en costes y gana en calidad en el ambiente de trabajo. Esta integración ofrece costes de servicios a los clientes más bajos ya que **captura el calor, reduce drásticamente los niveles de ruido**, e incluye un **sistema de extinción de incendios**.

La campana se integra completamente en el horno y es muy fácil de separar para la limpieza y el mantenimiento. Gracias a este sistema de ventilación, no se calienta la cocina y se consigue un ambiente más agradable para los trabajadores. La campana ha sido diseñada para capturar todo el aire y el calor que desprende, consiguiendo así un horno más eficiente ya que aprovecha todo el calor.

El diseño patentado obtiene las tasas de gases de combustión más bajas de los hornos de cinta del mercado. Cifras certificadas por laboratorios independientes:

| |
|---|
| 1 horno XLT con el sistema AVI hasta 400 CFM 2 hornos apilados XLT con el sistema AVI hasta 830 CFM 3 hornos apilados XLT con el sistema AVI hasta 1250 CFM |
|---|

*Con el sistema AVI, se consigue reducir unos 800 CFM aproximados.

Los hornos pueden ser enchufados directamente en un único panel de control de tal forma que cuando los hornos son conectados se pone en marcha automáticamente todo el sistema y funcionamiento del horno. A lo igual que los hornos, la campana está construida en su totalidad en acero inoxidable 304 de la mejor calidad para la máxima durabilidad. Del mismo modo que los hornos, todas las piezas son extraíbles manualmente, sin necesidad de herramientas.

La campana funciona capturando el humo y partículas de grasa que desprenden los alimentos al ser cocinados. Reduce al mínimo la cantidad de aire caliente eliminándolo de la cocina al tener una tasa mínima de gases de combustión. Requiere mucho menos gases de combustión y proporciona más flujo de aire que cualquier otra campana. Mantiene el calor con la mayor eficacia en el final del horno y permite la captura y contención del mismo.

Proyecto 51, experto en hostelería rápida, asesora con la maquinaria necesaria para rentabilizar el negocio al máximo.

Obtenga más información a través de la web: www.proyecto51.com
Parque Európolis, Calle Copenhague, nº 7. E- 28230 Las Rozas (Madrid)
Tel.: 902 33 51 51 Fax.: 91 710 56 93
e-mail: info@proyecto51.com